

# RODARO

SINCE 1846

FRIULI VENEZIA GIULIA VINEYARDS

## PRA ZENAR RODARO 2015

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA LIMITED EDITION

|                                  |  |                                |  |
|----------------------------------|--|--------------------------------|--|
| <b>Varietà</b>                   | VERDUZZO FRIULANO 100% (Vitigno Autoctono)   | <b>Nome del vigneto</b>        | Romain (collina), Rocca Bernarda (collina)   |
| <b>Età del vitigno</b>           | Circa 25 anni  | <b>Altitudine</b>              | MT. 130 s.l.m. / MT. 155 s.l.m.  |
| <b>Esposizione</b>               | Est-Ovest, Est   | <b>Terreno</b>                 | Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"  |
| <b>Forma allevamento</b>         | Guyot  | <b>Densità per ceppi</b>       | 5.500 viti per Ha  |
| <b>Resa per ettaro</b>           | 5.500 viti per Ha  | <b>Produzione per ceppo</b>    | 1,5 Kg circa   |
| <b>Epoca vendemmia</b>           | Tardo Settembre  | <b>Raccolta</b>                | Manuale in piccole cassette da 2 kg  |
| <b>Provenienza uva</b>           | 100% Vitigni di proprietà  | <b>Metodi di difesa</b>        | Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato   |
| <b>Note</b>                      | Da 1 Kg di uva si ottengono circa 0,25 L di vino. La produzione è disponibile solo nelle migliori annate.  | <b>Tipo</b>                    | Bianco Dolce da uve surmaturate naturalmente in fruttato   |
| <b>Numero bottiglie prodotte</b> | 3.900 (0.50 l)   | <b>Vinificazione</b>           | Appassimento dell'uva sulla pianta e in cassetta. Pressatura soffice e vinificazione tradizionale in vasca di acciaio. |
| <b>Affinamento</b>               | Vasca di acciaio per 18 mesi   | <b>Gradazione alcolica</b>     | 10%  |
| <b>Dati tecnici</b>              | Acidità Totale: 4,90 gr/l - Estratto non riduttore: 49,60 gr/l - Zuccheri residui 223 gr/l   | <b>Temperatura di servizio</b> | 12° C  |
| <b>Picco evolutivo</b>           | 5 anni dalla vendemmia   | <b>Durata</b>                  | 10 anni dalla vendemmia  |
| <b>Profilo sensoriale</b>        | L'impressione visiva è caratterizzata da una tinta ambrata calda di notevole intensità con riflessi aranciati che richiamano la polpa di frutti passati al sole. È una vista ricca di energia che prelude ad effluvi gusto-olfattivi di elevata intensità. Al naso infatti emerge fin da subito una profusione vivace di frutta matura ed essiccata. Che ricorda la marmellata di albicocche, di fichi, la pesca candita, la scorza di agrumi candita, il dattero, l'uva sultanina... In accordo con questo centro odoroso emergono delicate note mielose e liquorose: un richiamo al miele di tiglio, al liquore alle mandorle ed al porto. Ricco, denso, consistente e viscoso il palato, fluisce colmando tutti gli spazi in elevata armonia. L' espressione succosa di frutti con la sua prorompente aromaticità e mineralità coinvolge il gusto per gran parte del suo sviluppo lasciando spazio nel lunghissimo finale ad aromi caldi, accoglienti, che ricordano la nocciola, la mandorla, il caramello e molto altro ancora. |                                |  |
| <b>Abbinamenti</b>               | Da meditazione o da abbinare a formaggi stagionati, erborinati e foie gras.  |                                |  |